

vinocomt



***Гибкое решение
для производства
прекрасных вин!***



Vinoscont

давление до 2 бар

оптимальные гигиенические
характеристики

Vinoscont

для применения технологии
внутриклеточного брожения



Vinoscont

начиная от отстаивания,
отделения сусла и
брожения вплоть до
выдержки вина

Vinoscont

физический способ
выделения винного камня
до -5°C

vinocont 2,0 бар

- штабелируемые с возможностью нагнетания давления до 2 бар
- возможность быстрого охлаждения и нагревания
- vinocont позволяет перерабатывать виноматериалы на всех стадиях производства отдельными партиями и дает возможность подчеркнуть индивидуальную характеристику виноградной лозы, сорта, микроклимата и почвы терруара.
- Помощь виноделу при высокой загруженности производства, например во время урожая, в целях экономии ресурсов, для промежуточного хранения и оптимального размещения виноматериалов в имеющихся емкостях.



VINOCONT

sparkling special 7,0 бар
игристые вина

VINOCONT

sparkling special 7,0 бар
шипучие и газированные вина



VINOCONT

sparkling special 7,0 бар
десертные вина

VINOCONT

sparkling special 7,0 бар
вина с легким перляжем

vinocont *Sparkling special 7,0 бар*

Для производства

- игристых вин
- десертных вин
- шипучих и газированных вин
- для стерильного хранения
свежевыжатого виноградного сока

(детально на стр. 25-29)





Сферы применения Vinoscont 2,0 бар

**Возможность нагнетания давления до 2 бар
(сертификация TÜV)**

- Возможность перекачки продукции в другие емкости самотеком, без применения насосов
- Уникальный способ стерильного хранения и переработки малых партий и остатков в крупных хозяйствах
- Идеальная альтернатива стальным емкостям с двумя секциями
- Для хранения дрожжей и дозирочного ликера



*Крышка ДУ 400 с
клапаном подачи газа
и предохранительным
клапаном*

Сферы применения Vinoscont 2,0 бар



Подушечные пластины по
всей рубашке
Охлаждение до -5°C

Справа – коннектор для
быстрого соединения

Возможность **охлаждения и отопления рубашки** с применением технологии подушечных пластин

- Удобная система коннекторов для быстрого соединения обеспечивает мобильность и возможность подключения емкостей в любом месте винодельческого хозяйства
- Управление температурой брожения виноградной мезги (с возможностью нагнетания давления до 2 бар)
- Физический способ **выделения винного камня** до -5°C

Сферы применения Vinocont 2,0 бар

Идеально подходит для разных технологий переработки **виноградной мезги**, в том числе в режиме **внутриклеточного брожения**

Возможность опорожнения емкости через горловину с помощью вилочного погрузчика с приспособлением «поворотный круг»

Перекачка продукта в другие емкости самотеком, без применения насосов, избегая лишней механической нагрузки



Поворачивание емкости с помощью вилочного погрузчика

Сферы применения Vinocont 2,0 бар



Разные варианты сит легко устанавливаются на горловине и обеспечивают возможность изготовления сидра, красных и розовых вин.

Выкачивание сока через цилиндрическое сито

Сферы применения Vinocont 2,0 бар

Возможность применения **насадок** для индивидуального увеличения объема (25-100 л). После завершения ферментационного процесса надставка может быть снята, и емкость остается полной.

Незаменимый способ стерильного хранения и переработки маленьких партий в небольших хозяйствах

Идеально подходит для брожения в производстве спиртных напитков при переработке плодово-ягодной мезги



Насадки для
увеличения объема
(25-100л)

Сферы применения Vinoscont 2,0 бар



*Перемещение емкости в
винном погребе*



*Мобильность и
экономия места*

Для стерильного хранения эксклюзивных вин и элитных десертных вин

Сферы применения Vinocont 2,0 бар

Возможность перемещения емкостей по всему винному погребу тележкой и возможность штабелирования емкостей обеспечивает **свободу применения и экономию места.**



Перекачка вина в дубовые бочки баррик

Сферы применения Vinoscont 2,0 бар

Емкости приспособлены к стандарту **дубовых бочек баррик (225 л)**.

Перекачка продукции в другие емкости возможна в любом месте винного погреба без применения насосов и без нагнетания давления, за счет того, что Vinoscont поднимается с помощью тележки для удобного и бережного заполнения бочек.

Таким образом удобно заполнять свободное пространство в бочках, которое образуется в связи с естественным испарением при хранении и дозревании вина.



Кран для взятия проб

Стандартные емкости – Vиноcont 2,0 бар

тип	емкость	диаметр	высота
	л	мм	мм
Vиноcont 225	225	550	1455
Vиноcont 450	450	800	1460
Vиноcont 675	675	800	1910
Vиноcont 900	900	1000	1720
Vиноcont 1125	1125	1000	2015
Vиноcont 1350	1350	1140	1930
Vиноcont 2100	2100	1400	1990

VINOCONT 2,0 бар – перечень продукции

**VINOCONT 225 л 2,0 бар: Ø 550 мм
(механический поворачиваемый / штабелируемый)**

Материал: нержавеющая сталь 1.4301 (AISI 304)
Рабочее давление: до 2 бар
Исполнение и оснащение: согл. чертежу VC 551020-225-002 V0
Цена: по запросу

Опционально: Охлаждение и нагревание (технология
подушечных пластин)
Патрубок с быстроразъемным соединением
1/2"
цена по запросу

VINOCONT 2,0 бар – перечень продукции

**VINOCONT 450 л 2,0 бар: Ø 800 мм
(механический поворачиваемый / штабелируемый)**

Материал: нержавеющая сталь 1.4301 (AISI 304)
Рабочее давление: до 2 бар
Исполнение и оснащение: согл. чертежу VC 802055-450-002 V0
Цена: по запросу

Опционально: Охлаждение и нагревание (технология
подушечных пластин)
Патрубок с быстроразъемным соединением
1/2"
цена по запросу

VINOCONT 2,0 бар – перечень продукции

**VINOCONT 675 л 2,0 бар: Ø 800 мм
(механически поворачиваемый / штабелируемый)**

Материал: нержавеющая сталь 1.4301 (AISI 304)
Рабочее давление: до 2 бар
Исполнение и оснащение: согл. чертежу VC 802055-675-002 V0
Цена: по запросу

Опционально: Охлаждение и нагревание (технология
подушечных пластин)
Патрубок с быстроразъемным соединением
1/2"
цена по запросу

VINOCONT 2,0 бар – перечень продукции

**VINOCONT 900 л 2,0 бар: Ø 1000 мм
(механически поворачиваемый / штабелируемый)**

Материал: нержавеющая сталь 1.4301 (AISI 304)
Рабочее давление: до 2 бар
Исполнение и оснащение: согл. чертежу VC 104010-900-012 V0
Цена: по запросу

Опционально: Охлаждение и нагревание (технология
подушечных пластин)
Патрубок с быстроразъемным соединением
1/2"
цена по запросу

VINOCONT 2,0 бар – перечень продукции

**VINOCONT 1125 л 2,0 бар: Ø 1000 мм
(механически поворачиваемый / штабелируемый)**

Материал: нержавеющая сталь 1.4301 (AISI 304)
Рабочее давление: до 2 бар
Исполнение и оснащение: согл. чертежу VC 104010-1125-002 V0
Цена: по запросу

Опционально: Охлаждение и нагревание (технология
подушечных пластин)
Патрубок с быстроразъемным соединением
1/2"
цена по запросу

VINOCONT 2,0 бар – перечень продукции

**VINOCONT 1350 л 2,0 бар: Ø 1140 мм
(механически поворачиваемый / штабелируемый)**

Материал: нержавеющая сталь 1.4301 (AISI 304)
Рабочее давление: до 2 бар
Исполнение и оснащение: согл. чертежу VC 114010-1350-002 V0
Цена: по запросу

Опционально: Охлаждение и нагревание (технология
подушечных пластин)
Патрубок с быстроразъемным соединением
1/2"
цена по запросу

VINOCONT 2,0 бар – перечень продукции

**VINOCONT 2100 л 1,0 бар: Ø 1400 мм
(не подлежит штабелированию / поворачиванию)**

Материал: нержавеющая сталь 1.4301 (AISI 304)
Рабочее давление: до 1 бар
Исполнение и оснащение: согл. чертежу VC 141020-2100 - 002 V0
Цена: (не подлежит штабелированию)
по запросу

Опционально: Охлаждение и нагревание (технология
подушечных пластин)
Патрубок с быстроразъемным соединением
1/2"
цена по запросу

Специальное оборудование и комплектующие для емкостей VINOCONT



Насадка-сито для опорожнения виноградного сока
(подходит для разных вариантов конструкции танка)



Насадка для увеличения объема
25 л, ДУ 400, сертификация TÜV до 2 бар



Насадка для увеличения объема
50 л, ДУ 400, сертификация TÜV до 2 бар

Специальное оборудование и комплектующие для емкостей *VINOCONT*



Гильза для термодатчика ДУ 50



Патрубок с шаровым краном 5/4" для опорожнения чистого стока



Крышка ДУ 400 с охлаждающей пластиной (370 x 800 мм), патрубком с быстроразъемным соединением 1/2", клапаном подачи газа и предохранительным клапаном давления

Сферы применения **Vinocont** Sparkling Special 7,0 бар

Емкости Vinocont Sparkling Special 7,0 бар могут использоваться во всех областях применения Vinocont 2,0 бар, а также поставляться с опцией **охлаждения и нагревания** (технология подушечных пластин).

Благодаря возможности **нагнетания давления до 7 бар** они отлично подходят для производства шампанского.

- Вторичное брожение шампанского осуществляется в емкости Vinocont Sparkling Special; таким образом брожение производится с выпадением осадка дрожжей в емкости (как и при использовании технологии брожения в бутылке), после чего шампанское разливается в бутылки (**технология Шарма**)
- Также имеется возможность **дозировки ликера**
- Таким образом Vincont станет Вашим помощником в **создании индивидуального продукта класса люкс**.



Сферы применения **VINOCONT** Sparkling Special 7,0 бар

Идеально для транспортировки на завод партий виноматериала для производства шампанских и игристых вин на заказ (*в данном случае достаточно использовать Vиноcont 2,0 бар*)

Для производства десертных вин с высоким содержанием остаточного сахара.



Сферы применения **Vinocont** Sparkling Special 7,0 бар

Для производства игристых вин и вин с мелким перляжем

- Насыщение вина диоксидом углерода в емкостях Vinocont Sparkling Special производится через клапан подачи газа с давлением 6,0 - 7,0 бар с последующей расфасовкой в бутылки с применением метода противодавления.



Сферы применения **VINOCONT** Sparkling Special 7,0 бар

Для производства десертных вин с высоким содержанием остаточного сахара

- Возможность длительного стерильного хранения свежавыжатого виноградного сока в емкости Vиноcont Sparkling Special с давлением макс. 7,0 бар дает возможность вторичной регулировки технологических характеристик вина в условиях длительных процессов созревания
- Также имеется возможность прервать процесс брожения за счет закрытия емкости Vиноcont Sparkling Special после образования давления, возникающего естественным образом в процессе брожения.
- Это дает возможность производить высококачественные белые вина в условиях длительного контакта с дрожжами.



Сферы применения **VINOCONT** Sparkling Special 7,0 бар

Для производства десертных вин с высоким содержанием остаточного сахара.

- При этом имеется возможность индивидуального регулирования любого уровня **содержания остаточного сахара и алкоголя** без фильтрации вина и без необходимости настаивания на дрожжах.
- Процесс ферментации можно продолжать в любое время.
- Отлично подходит для **стерильного хранения** вин с высоким содержанием остаточного сахара, например, десертных вин.
- Очень просто и удобно производить **батонаж** - взбалтывание дрожжей – за счет **механического поворачивания** емкости VINOCONT Sparkling Special.



VINOCONT 2,5 - 7,0 бар Sparkling special – перечень продукции

**VINOCONT 1125 л 3,0 бар: Ø 1000 мм
(механически поворачиваемый / штабелируемый)**

Материал: нержавеющая сталь 1.4301 (AISI 304)
Рабочее давление: до 3 бар
Исполнение и оснащение: согл. чертежу VC 104010-1125-018_V0
Цена: по запросу

Опционально: Охлаждение и нагревание (технология подушечных пластин)
Патрубок с быстроразъемным соединением 1/2"
Цена по запросу

VINOCONT 2,5 - 7,0 бар Sparkling special – перечень продукции

**VINOCONT 1125 л 7,0 бар: Ø 1000 мм
(механически поворачиваемый / штабелируемый)**

Материал: нержавеющая сталь 1.4301 (AISI 304)
Рабочее давление: до 7 бар
Исполнение и оснащение: согл. чертежу VC 104010-1125-008_V0
Цена: по запросу

Опционально: Охлаждение и нагревание (технология подушечных пластин)
Патрубок с быстроразъемным соединением 1/2"
Цена по запросу

VINOCONT 2,5 - 7,0 бар Sparkling special – перечень продукции

VINOCONT 1350 Liter 2,5 bar: Ø 1140 mm
(механически поворачиваемый / штабелируемый)

Материал: нержавеющая сталь 1.4301 (AISI 304)
Рабочее давление: до 2,5 бар
Исполнение и оснащение: согл. чертежу VC 114010-1350-007_V0
Цена: по запросу

Опционально: Охлаждение и нагревание (технология подушечных пластин)
Патрубок с быстроразъемным соединением 1/2"
Цена по запросу

VINOCONT 2,5 - 7,0 бар Sparkling special – перечень продукции

VINOCONT 2100 Liter 7,0 bar: Ø 1400 mm
(не подлежит штабелированию / поворачиванию)

Материал: нержавеющая сталь 1.4301 (AISI 304)
Рабочее давление: до 7,0 бар
Исполнение и оснащение: согл. чертежу VC 141020-2100-008_V0
Цена: по запросу

Опционально: Охлаждение и нагревание (технология подушечных пластин)
Патрубок с быстроразъемным соединением 1/2"
Цена по запросу

Избранные рекомендации

Земля Штирия

- Винодельня Tement, Berghausen
- Винодельня Muster, Gamlitz
- Винодельня Rebenhof, Ratsch a. d. Weinstraße
- Винодельня Brenner, Glanz-Leutschach
- Винодельня Sabathi, Leutschach
- Винодельня Lackner-Tinnacher, Gamlitz
- Винодельня Ploder, St. Peter/Ottersbach
- Винодельня Krispel, Hof bei Straden
- Спирто-водочный завод Schnapsbrennerei Alois Gölles, Riegersburg
- Винодельня Regele, Ehrenhausen (Sparkling Special 7,0 бар)
- Штирийская земельная винодельня Steiermärkische Landesweingüter Silberberg, Leibnitz
- Винодельня Gross, Ratsch-Ehrenhausen
- Винодельня Franz Kohl, Großwilfersdorf
- Винодельня Kollerhof Weingut Lieleg, Leutschach
- Винодельня Platzer, Tieschen
- Производство джина Wolfgang Thomann Gin-Destillerie, Lebring



Избранные рекомендации

Земля Бургенланд

- Винодельня Heinrich Gernot, Gols
- Винодельня Umathum, Frauenkirchen
- Винодельня Günter Triebaumer, Rust
- Винодельня Dietrich, Prellenkirchen
- Винодельня Винодельня Tschida, Apetlon
- Винодельня Rotweingut Maria Kerschbaum, Lackenbach-Horitschon
- Винодельня Lassl, Sigleß
- Винодельня Schenzel-Wallner, Bruck a. d. Leitha
- Винодельня Döller „Probuskeller“, Neudörfl
- Винодельня Rudolf Klein, Illmitz
- Винодельня H.P. Harrer, Neusiedl am See
- Винодельня Leberl, Großhöflein
- Пивоварня Brauerei Kobersdorf, Kobersdorf
- Josef & Pia Wurzinger, Taden (Sparkling Special 7,0 бар)



Избранные рекомендации

Земля Нижняя Австрия

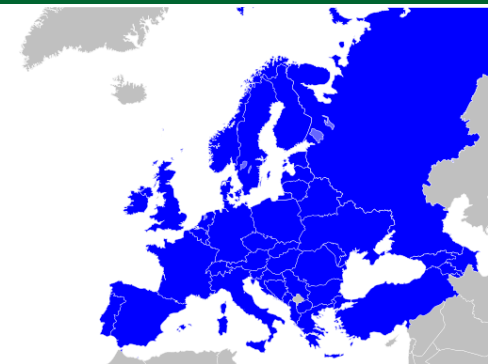
- Винодельня Wieninger, Wien
- Винодельня Bründlmayer, Langenlois
- Винодельня Jurtschitsch, Langenlois
- Винодельня Johanneshof Reinisch, Tattendorf
- Винодельня Veyder-Malberg, Spitz/D.
- Винодельня Weiszbart, Leobersdorf
- Винодельческая школа Höhere Bundeslehranstalt u. Bundesamt f. Wein- und Obstbau,
- Klosterneuburg, DI Hofrat Robert Steidl
- Винодельня Hager, Schönberg am Kamp
- Винодельня Auer, Tattendorf
- Винодельня Lenz Moser, Rohrendorf b. Krems (Sparkling Special 7,0 бар)
- Винодельня Fred Loimer, Langenlois
- Винодельня Familie Rethaller, Krems-Angern
- Завод игристых вин Johann Kattus GmbH, Wien (Sparkling Special 7,0 бар)
- Винодельня Aufreiter, Krems Angern
- Domäne Wachau, Dürnstein
- Винодельня Propstei Weingut Wachau KG, Mautern



Избранные рекомендации

Европа

- Винodelьня Robert u. Manfred Aufricht, Meersburg-Stetten, Германия (Sparkling Special)
- Завод игристых вин Sektkellerei Höfer GmbH, Würzburg, Германия (Sparkling Special)
- Научно-исследовательский институт Forschungsanstalt Geisenheim, Германия
- Пивоварня Tomo Bräu Biertorium, Reutlingen-Betzingen, Германия
- Винный Дом Hans Lang GmbH, Eltville-Hattenheim, Германия
- Vino Tec e.K., Dolgesheim, Германия (Sparkling Special 7,0 бар)
- Dr. Oetker Moers KG, Moers, Германия (Sparkling Special 7,0 бар)
- Kohl - Obsthof Troidner, Unterinn am Ritten, Италия (Sparkling Special 7,0 бар)
- Винodelьня Gehring, Feienstein, Швейцария
- Dame Jeanne, Antwerpen, Бельгия
- Brännland Cider, Umea, Швеция (Sparkling Special 7,0 бар)



Избранные рекомендации



Прочие страны

- Steve Lubiana Wines Pty Ltd, Granton, Tasmania, Австралия
- Domaine A Stoney Vineyard, Tasmania, Австралия
- Maori Point Vineyard, Tarras, Новая Зеландия
- Container-parts.com, США
- Container Logic SRP, США
- Усабьда "El Peregrino", Tijuana, Мексико
- Cuatro Cuatros, Ensenada, Baja California, Мексико
- Adobe Guadalupe, Ensenada, Baja California, Мексико
- Viñedos Lafarga, Ensenada, Baja California, Мексико
- VIÑAS DE GARZA, Ensenada, Baja California, Мексико
- Adolfo Gallegos, Ensenada, Baja California, Мексико
- Viñas San José, Ensenada, Baja California, Мексико
- Dzērienu Serviss, Латвия

Пользователи о емкостях Vinocont

Robert Steidl, директор института виноделия:

„Отличный инновационный продукт с широчайшим спектром применения в виноделии.“

Винодельческая школа HBLA für Weinbau, Lfz Klosterneuburg

direktion@hblawo.bmlfuw.gv.at; www.weinobstklosterneuburg.at

Винодел Josef Umathum: „Продукция VINOCONT - это самая лучшая инвестиция из всех, когда-либо нами сделанных.“

Weingut Umathum GmbH

office@umathum.at www.umathum.at

Пользователи о емкостях Vinocont

Винодел Erwin Sabathi о танках Vinocont: „Мы очень довольны, VINOCONT отлично штабелируется, технологические возможности и внешний вид продукции на высочайшем уровне, емкости легко моются.“

Weingut Erwin Sabathi GmbH

weingut@sabathi.com www.sabathi.com

Винодел Alwin Jurtschitsch: „Решение о приобретении емкостей VINOCONT принесло нам огромнейшую пользу.“

Weingut Jurtschitsch Sonnhof KG

weingut@jurtschitsch.com www.jurtschitsch.com

Контакты

За более подробной информацией обращайтесь к нашим специалистам!

тел.: +43 (0) 664 / 894 42 42

русскоговорящий менеджер Мария Эдер

факс: +43 (0) 3124 / 22431

e-mail: cis@automationstechnik.at

Контакты

Офис продаж:

Vinocont Vertriebsgesellschaft

Schwarzer Weg 26

A-8101 Gratkorn

Tel.: +43 (0) 31 24 22 603

Fax: +43 (0) 31 24 22 431

office@automationstechnik.at

www.vinocont.at

Производственный комплекс:

Automationstechnik GmbH

Wiener Strasse 83

A-8665 Langenwang

Tel.: +43 (0) 38 54 32 48 0

Fax: +43 (0) 38 54 32 48 5

office@automationstechnik.at

www.automationstechnik.at



VINOCONT

*Гибкое решение
для производства
прекрасных вин !*



Описание оборудования и рекомендации по применению

EUROCONT

VINOCONT



CHOCOCONT

***IBC-container
systeme***

Vinocont

225 - 2100 л

Vinocont: с нагнетанием давления до 2 бар (2100 л: 1 бар)

Vinocont Sparkling Special с нагнетанием давления до 7 бар

Для производства великих вин в условиях переработки маленьких объемов

Емкости Vinocont идеально подходят для

- внутриклеточного брожения
- брожения виноградной мезги с регулированием температурного режима
- изготовления маленьких объемов элитных вин
- переработки остатков продукции, для дозировки ликера
- для хранения свежавыжатого виноградного сока
- производства игристых, шипучих и газированных вин
- для производства десертных вин



VINOCONT

Опционально с возможностью охлаждения (охлаждение рубашки или охлаждающая пластина) и нагрева

- Физический способ выделения винного камня до -5°C
- Мобильность, возможность штабелирования и экономия места
- Насадки для индивидуального увеличения объема



Преимущества емкостей Vinocont

Благодаря улучшенным гигиеническим характеристикам Vinocont помогает повысить **качество в условиях переработки маленьких объемов и остатков продукции.**

Vinocont помогает избежать потерь остатков продукции и облегчает работу в винном погребе, в частности благодаря мобильности и возможности **переработки маленьких объемов в профессиональных условиях.** Качество емкостей Vinocont подтверждается сертификацией TÜV и маркировкой CE согласно европейской директиве по приборам высокого давления 2014/68/EU и ISO 9001:2015.

Емкости Vinocont легко перемещаются и штабелируются с помощью подъемной тележки или вилочного погрузчика, что обеспечивает **мобильность и свободу применения.** Благодаря применению высококачественной нержавеющей стали емкости Vinocont очень **долговечны** и при условии соблюдения правил эксплуатации могут использоваться в течение нескольких десятилетий. Благодаря специальному оборудованию и комплектующим Vinocont является наиболее универсальным оборудованием для переработки вина.



Типы емкостей

VINOCONT 225 л	2,0 бар	Ø 550 мм	высота: 1455 мм
VINOCONT 450 л	2,0 бар	Ø 800 мм	высота: 1460 мм
VINOCONT 675 л	2,0 бар	Ø 800 мм	высота: 1910 мм
VINOCONT 900 л	2,0 бар	Ø 1000 мм	высота: 1720 мм
VINOCONT 1125 л	2,0 бар	Ø 1000 мм	высота: 2015 мм
VINOCONT 1350 л	2,0 бар	Ø 1140 мм	высота: 1930 мм
VINOCONT 2100 л	1,0 бар	Ø 1400 мм	высота: 1990 мм
VINOCONT SPARKLING SPECIAL 1125 л	3,0 бар	Ø 1000 мм	высота: 2015 мм
VINOCONT SPARKLING SPECIAL 1125 л	7,0 бар	Ø 1000 мм	высота: 2015 мм
VINOCONT SPARKLING SPECIAL 1350 л	2,5 бар	Ø 1140 мм	высота: 1930 мм
VINOCONT SPARKLING SPECIAL 2100 л	7,0 бар	Ø 1400 мм	высота: 1990 мм



Рекомендации по применению Vinosont 2 бар

Внутриклеточное брожение винограда –

это брожение винограда без предварительного прессования сока. Результатом может быть улучшение вкусовых характеристик и повышение качества вина. Условием технологии внутриклеточного брожения является возможность нагнетания давления в производственной емкости – Vinosont удовлетворяет всем техническим требованиям, чтобы стать Вашей универсальной емкостью для самых разных технологий ферментации вина.

Брожение виноградной мезги

В последнее время наблюдается тенденция производства красного вина, а также вина из белого винограда на основе брожения виноградной мезги (англ. natural / orange wines). Результатом является усиленное выделение пигмента из кожуры белого винограда, что придает вину темно-желтый – оранжевый цвет.

Во время брожения виноградной мезги кусочки винограда поднимаются и образуют некоторый твердый слой. Этот слой нужно регулярно перемешивать с виноградным соком, обычно с помощью соответствующего приспособления - погружателя. В качестве альтернативы Vinosont предлагает также другой

метод перемешивания: емкости с усиленными пазами для перемещения с помощью напольного транспорта можно поворачивать автопогрузчиком, оборудованным поворотным кругом, для достижения оптимального перемешивания виноградной мезги. При этом автопогрузчик должен иметь достаточно большой вес, чтобы избежать его опрокидывания. В связи с этим, чтобы избежать подобных проблем, как правило, поворачивают емкости Vinosont вместимостью не более 675 л. После опорожнения жидкости через сливной клапан можно также поднять и повернуть емкость для опорожнения остатков мезги с кусочками винограда.



Рекомендации по применению Vinocont 2 бар

Хранение маленьких объемов и остатков элитных вин

При опорожнении больших емкостей брожения винодел часто сталкивается с проблемой утилизации остатков продукции, которые переливаются в другие емкости. В результате взаимодействия с кислородом продукция может окислиться, также может образоваться плесень, в результате чего вино становится непригодным. Этих потерь можно избежать с помощью емкостей Vinocont разной вместимости и применения насадок для индивидуального увеличения объема. Благодаря возможности нагнетания давления, кислород не может проникнуть в емкость и вино оптимально сохраняет свое качество.

Десертные вина

В производстве десертных вин с помощью емкостей Vinocont обеспечивается эффективное управление процессом брожения. С помощью холодильной рубашки можно в любой момент эффективно и быстро остановить процесс ферментации при достижении желаемого уровня содержания остаточного сахара и алкоголя, что дает возможность производить десертные вина без добавления сульфитов.

Возможности применения в крупных хозяйствах

Vinocont идеально подходит для различных тестов и испытаний в крупных, средних и маленьких винодельческих хозяйствах. Vinocont также используется для хранения свежавыжатого виноградного сока, который используется для вторичной регулировки технологических характеристик. В условиях охлаждения емкости и хранения под давлением виноградный сок не подвергается брожению и сохраняет свои первоначальные характеристики. Кроме того, Vinocont используется для хранения дозировочного ликера (в производстве игристых вин) и для хранения дозировочных вин.

Производство пива и спиртных напитков

Vinocont также используется в производстве пива или для хранения и созревания спиртных напитков, уксуса и прочих продуктов. В производстве спиртных напитков Vinocont также используется при переработке плодово-ягодной мезги или вместе со вставкой-ситом для трав.

Возможность нагнетания давления

Управление процессом брожения обеспечивается за счет нагнетания давления. При этом нужно иметь ввиду, что Vinocont имеет аварийный клапан, который открывается при достижении максимально допустимого давления (например, 2,0 бар) и стравливает лишнее давление. Это может произойти, например, если в емкости образуется лишнее давление во время брожения.

Для нагнетания давления можно использовать такие газы, как аргон, CO₂ и азот. Аргон имеет наилучшие качественные характеристики, но он довольно дорогой. Азот также отлично подходит. CO₂ чаще всего имеется в распоряжении. Однако, при хранении вина в течение длительного времени при низких температурах под высоким давлением, возникает риск проникновения CO₂ в вино. Поэтому для длительного хранения вина рекомендуется использовать другой, более высококачественный газ, к примеру аргон, хотя все эти газы предотвращают окисление и микробиологическое загрязнение продукта. Кроме того, рекомендуется использовать мобильный источник газоснабжения, что позволяет нагнетать давление в любом месте винного погреба. Широко распространенный способ – мини-баллоны CO₂ по 25 кг со шлангом подачи газа и быстросъемной муфтой.

Если Vinocont находится под давлением, то, как в случае с любой бочкотарой под давлением, нужно учитывать риск возникновения вакуума и необходимо постараться его избежать: при опорожнении танка следует обеспечить приток достаточного количества воздуха (например, через штуцер в крышке горловины), либо увеличить давление. Наоборот, во время брожения давление в танке может повышаться. Это может произойти также при хранении свежавыжатого виноградного сока, если он хранится при температуре выше 0°C. В данных случаях пользователь сам отвечает за регулярный контроль давления и обязан следить за тем, чтобы давление не превышало предписанного уровня рабочего давления. Предохранительный клапан используется для защиты от неожиданного (краткосрочного) повышения давления в емкости и не предназначен для компенсации долгосрочного превышения предписанного уровня давления. На предохранительный клапан не должны попадать кусочки кожи и т.п., которые могли бы препятствовать открытию клапана для выпуска лишнего давления.

Перекачка продукта без применения насосов

При перекачке вина насосом механическая нагрузка может быть существенной и привести к снижению качественных характеристик продукта. Поэтому Vinocont используется для перекачки вина без применения насоса. Имеется возможность нагнетания давления и опорожнения емкости с избыточным давлением или возможность опорожнения самотеком: При втором варианте Vinocont поднимается подъемной тележкой и вино вытекает под воздействием собственного веса. Можно заполнять бочки баррик, поднимая тележку с емкостью Vinocont на уровень выше бочек. Все емкости Vinocont приспособлены к стандарту дубовых бочек баррик (225 л). Только Vinocont дает возможность перекачивать продукт за счет нагнетания давления. При этом предотвращается риск контакта продукта с кислородом и потери качества.



Сферы применения Vinocont Sparkling Special

Емкости Vinocont Sparkling Special предназначены (в зависимости от исполнения емкости) для эксплуатации с нагнетанием давления до 7 бар. Они используются для производства игристых, шипучих и газированных вин, а также в производстве десертных вин. Как альтернатива брожению в бутылке, вторичное брожение шампанского может быть осуществлено непосредственно в емкости. Взбалтывание дрожжей может быть произведено очень просто с помощью механического поворачивания емкости.

Также имеется возможность производить шипучие и газированные вина с насыщением вина диоксидом углерода непосредственно в емкости Vinocont Sparkling Special. В производстве игристых вин емкости Vinocont Sparkling Spezial также используются для хранения дозировочного ликера для улучшения качества производимого продукта. Наряду с этим Vinocont Sparkling Spezial оптимально подходит для проведения всякого рода тестов и испытаний.

Специальное оборудование и комплектующие

были разработаны для того, чтобы расширить возможности применения Vinocont. Все емкости могут быть поставлены с разными возможностями подключения, чтобы интегрировать Ваши емкости Vinocont оптимальным образом на Вашем предприятии. Чтобы убедиться в выборе подходящего подключения просим предоставить фотографию, чертеж и образец элемента с требуемым разъемом.

Контакты

За более подробной информацией обращайтесь к нашим специалистам!

тел.: +43 (0) 664 / 894 42 42

русскоговорящий менеджер Мария Эдер

факс: +43 (0) 3124 / 22431

e-mail: cis@automationstechnik.at